Parmentier de canard aux pruneaux et aux châtaignes

Un confit qui traînait sur une étagère, quelques pruneaux et une bonne dose de châtaignes : l'idée de ce parmentier de canard était toute trouvée. Il ne manquait qu'une bonne purée maison pour couvrir le tout avant le passage au four. C'est un plat du Sud-Ouest qui aime prendre son temps, surtout pour les châtaignes. ...

Pour 6 personnes · Préparation 20 min · Cuisson 15 min · Repos 5 min · Facile · Sud-Ouest

Les ingrédients

1 000 g	Confit de canard, Boite de confit
250 g	châtaignes
1 000 g	Pomme de terre
1	Échalote
200 g	Pruneau
25 cl	Lait
50 g	Chapelure
20 g	Parmesan
20 g	Beurre
20 cl	Crème fraîche épaisse
1 pincée	noix de muscade

La marche à suivre

1. Avec le couteau de chef, faites une incision en croix sur chacune des 250 g de châtaignes. Mettez-les dans une casserole d'eau : comptez 25 min de cuisson. Vous pouvez aussi les cuire au four pendant 25 min. Ça prend un peu de temps, mais les châtaignes, elles, ne sont pas pressées.
2. Épluchez les 1kg de pommes de terre avec l'économe, puis faites-les cuire dans une grande casserole d'eau salée. Vous pouvez ajouter un peu de lait à l'eau de cuisson. Quand les pommes de terre sont bien tendres, le gros du travail est déjà fait.
3. Ciselez l'échalote avec le couteau. Faites des morceaux fins pour qu'ils se mêlent bien au canard. Réservez l'échalote pour la sauteuse.
4. Décortiquez le confit de canard sur la planche à découper pour ne garder que la viande effilochée. C'est la partie un peu gore de la recette, et le gras a tendance à se retrouver partout. Conservez la graisse restante : elle pourra servir pour des pommes de terre sarladaises, par exemple.

5. Faites revenir l’échalote dans la graisse de canard, dans la sauteuse, puis ajoutez la viande effilochée. Coupez les 200 g de pruneaux en morceaux avec le couteau et ajoutez-les avec les 250 g de châtaignes, un peu concassées selon la texture que vous recherchez. Laissez chauffer quelques minutes en émiettant bien le canard. Les morceaux de châtaignes donnent du relief ; inutile de tous les réduire en miettes.
6. Une fois les pommes de terre cuites, égouttez-les dans la passoire et écrasez-les dans la casserole. Vous pouvez les laisser bien cuire pour qu’elles soient plus faciles à écraser : on se retrousse quand même les manches. Ajoutez les 20 g de beurre, les 20 cl de crème fraîche épaisse et 1 pincée de noix de muscade, puis réajustez l’assaisonnement. La purée doit être bien mélangée avant de rejoindre le plat.
7. Dans le plat à gratin, étalez la préparation de canard effiloché et tassez-la un peu : elle tiendra mieux au dressage. Ajoutez une bonne couche de purée et étalez-la de façon homogène. Terminez avec les 50 g de chapelure mélangés aux 20 g de parmesan. Le plat est prêt à gratiner quand la surface est bien répartie.
8. Glissez le plat à gratin dans le four pour quelques minutes à 190/200 °C. L’idée est juste de faire gratiner la chapelure et le parmesan : tout le reste est déjà cuit. Surveillez la surface, elle doit prendre une jolie couleur dorée.
9. Sortez le plat à gratin du four et passez au dressage. Les couches de canard, de pruneaux, de châtaignes et de purée sont prêtes à être servies. C’est le moment de se régaler.

> **L'astuce**
> Pour une purée plus facile à écraser, laissez les pommes de terre bien cuire : elles doivent être très tendres avant de passer à l’écumoire.